

---

DIE ZUKUNFT DER

# ERNÄHRUNG







## PROTEINRESSOURCEN – GENUSS OHNE VERZICHT ALS VERKAUFSKONZEPT

Was wir im Food Service dringend brauchen, ist mehr Qualität für einen deutlich höheren Preis. Das erfordert nicht so viel Mut, wie mancher Gastronom denken mag. Der Gast ist heute schon aus ökologischen Gründen bereit, sich auf neue bzw. gewohnte Produkte auf Premiumniveau einzulassen und dafür mehr zu bezahlen. Aufgerollt am Beispiel Fleisch, das eine der größten ökologischen Herausforderungen in der Ernährung ist, bedeutet das, dass die Nutzung unserer Proteinressourcen bewusster und ausgewogener erfolgen muss. Auf das Menü gehört eine Proteinauswahl von vegetarisch und vegan/„plant-based“ („Fleisch“) über diverse Fleischsorten bis tatsächlich hin zu Insekten. Höhere Preise für Bioware oder Fleisch aus der Petrischale führen meines Erachtens nicht dazu, dass der Gast aus finanziellen Gründen auf den einen oder anderen Restaurantbesuch verzichten wird. Genuss ohne Verzicht definiert sich neu, und zwar nicht über Menge, sondern über den Gegen- bzw. sogar Mehrwert von qualitativem Geschmackserlebnis und Umsetzung von Werten. Das ist es, wofür der Gast jetzt und mehr noch in Zukunft bereit ist, eine höhere Rechnung in Kauf zu nehmen.

### ANDREW FORDYCE

EATrepreneur, Food-Service-Experte  
und Food Trend Scout

[www.foodtrendtours.de](http://www.foodtrendtours.de)

[www.yummy-trendfood.de](http://www.yummy-trendfood.de) · [www.masande.de](http://www.masande.de)

